

*Valsts SIA, „Rīgas Tūrisma un  
radošās industrija tehnikums”*

***„Radīsim Ziemassvētku  
un Jaunā gada  
noskaņu sev un saviem  
mīļajiem!”***

Ēdināšanas pakalpojumi-konditors

EK18-½ grupas audzēkne

Agnese Krote

Audzinātāja: Līga Rugāja



# Fokača

Gatavots Ziemassvētku  
galdam

Man fokačas ķiršmātiņi  
atgādina eglīšu  
rotājumus-  
bumbiņas, tāpēc  
izvēlējos to gatavot



# Sastāvdaļas

## Mīkla:

- Kviešu milti 0,500 kg
- Ūdens 0,350 kg
- Raugs 0,020 kg
- Cukurs 0,005 kg
- Sāls 0,010 kg
- Eļļa 0,050



## Pārkaisīšanai:

- Eļļa 0,010

## Virspusei:

- Sāls 0,005 kg
- Eļļa 0,010
- Tomāti 0,250 kg
- Mocarella siers 0,250 kg
- Timiāns svaigs 0,002



1. Sasvēru visas  
mīklas sastāvdaļas  
vienā traukā

2. Izmantoju siltu ūdeni



3. Mīcu kā maizes  
mīklu, 10 min, mīklai  
ir jābūt ķepīgai  
Lai vieglāk mīcīt  
plaukstas iesmērēju ar  
nedaudz eļļu



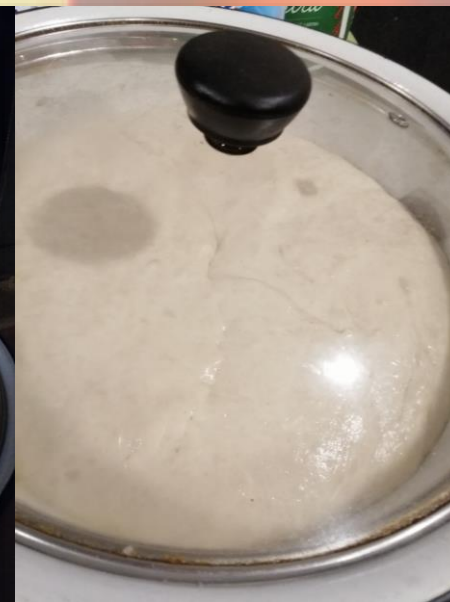
# Mīklas gatavavošana

4. Uzraudzē

Pirms



Pēc





# Turpinājums...

5. Ar eļļainām rokām uzrūgušo mīklu izspaida pa ietaukotu plāti-kvadrāta veidā.

6. Mazliet paraudzē



1. Ar eļļainiem pirkstiem uz mīklas veido iedobes-  
kurās liek mazās mocarellas bumbiņas, vai sagrieztu  
mocarellu, ķirštomātiņus, pārkaisa ar sāli un  
svaigām timiāna lapiņām.



## Iztrādājuma gatavošana

2. Liek cepties +200°C, līdz  
gatavībai, cep atuvēni 30 min  
(līdz augšpuse un apakša-skaisti  
brūna).





Novēlu  
Ziemassvētku  
Garu sajūst  
visas pasaules  
cilvēkiem!



*Lai naskais rūķis  
laimi nes,  
Līdz malām pilnu  
maisu.  
Un pajūk visas  
nelaimes  
Kā putekļi pa gaisu!*

A photograph of warm white LED string lights against a dark background. The lights are out of focus, creating a bokeh effect with soft, glowing circles. The text "Paldies par uzmanību!" is overlaid on the right side of the image in a white, sans-serif font.

**Paldies par  
uzmanību!**